

## Menú del día

Ensaladilla rusa con tortilla de camarones

Arroz meloso con setas y jamón

Vichyssoise

---

Entrecote con guarnición  
(suplemento 2,00€)

Merluza con pastel de cabracho y mahonesa de limón

Morcillo en su jugo con puré de calabaza

---

Natillas caseras

Macedonia natural

Helado

**13,00€**

1 bebida y 1 pan

## Menú Wellness\*

*\*Plato equilibrado y saludable (menos de 700kcal.)*

*Suprema de salmón*

*Pasta al ajo*

*Ensalada mixta*

**10,50€**

1 bebida y 1 pan

## Menú infantil

Pasta bolognesa, filete de ternera y  
Ensalada Verde

**(Solo fines de semana y festivos)**

**8,00€**

1 postre, 1 pan y 1 bebida

IVA incluido



Nuestra empresa somete a congelación el pescado que vaya a ser consumido crudo o poco hecho, según establece el R.D. 1420/2006

## Sugerencias

*Chef Eduardo Portabales*

Jamón de bellota 100% cortado a cuchillo.  
**19,95€**

Croquetas caseras de jamón ibérico o boletus  
**6,95€**

Salmorejo Cordobés con picada de jamón  
Ibérico  
**6,95€**

Brocheta de langostinos con salsa americana a  
la miel de romero.  
**8,95€**

Ensalada de jamón de pato con brotes de  
lechuga, vinagreta de cítricos y mandarina.  
**7,50€**

Tartar de salmón y mango marinado en kimuchi  
**12,95€**

Lomo de bacalao confitado a baja temperatura  
con Romescu  
**13,95€**

Timbal de rabo de toro al vino tinto de rioja con  
manzana caramelizada al toffee  
**14,95€**

Solomillo con patata panadera y escalope de  
foie  
**15,95€**

Brownie de chocolate con helado  
**4,95€**

Hojaldre fino de manzana horneado al  
momento  
**5,95€**

Macedonia de temporada con helado de  
mandarina  
**4,50€**